



# **PIANO DI COTTURA**

## **PVN 75 VUL**

Questo libretto è stampato su carta ecologica  
a salvaguardia dell'ambiente

# Per la Vostra sicurezza

L'uso di questa nuova apparecchiatura è facile. Tuttavia, è importante leggere per intero questo libretto, prima di installare e di usare l'apparecchiatura per la prima volta. In questo modo, potrete ottenere le migliori prestazioni, evitare comportamenti errati, usare l'apparecchiatura in assoluta sicurezza e rispettare l'ambiente.

## Installazione

- L'installazione dell'apparecchiatura ed il collegamento alla rete elettrica **devono essere eseguiti solamente da PERSONALE QUALIFICATO**. Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia **DISINSERITA** dalla rete elettrica.
- AssicurateVi che l'aria possa circolare liberamente attorno all'apparecchiatura. Una scarsa ventilazione produce carenza di ossigeno.
- AssicurateVi che l'apparecchiatura sia alimentata con il tipo di gas indicato sull'apposita etichetta adesiva, posta nelle immediate vicinanze del tubo di allacciamento alla rete del gas.
- **L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Assicurate una buona aerazione del locale, mantenendo aperte ed efficienti le prese d'aria o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico.**
- **Se utilizzate l'apparecchiatura intensamente e per un tempo prolungato, dovete rendere più efficace l'aerazione, per esempio aprendo una finestra o aumentando la potenza dell'aspiratore elettrico, se presente.**
- Dopo aver tolto l'apparecchiatura dall'imballaggio, assicurateVi che il prodotto non risulti danneggiato e che il cavo di alimentazione elettrica sia in perfette condizioni. In caso contrario, rivolgeteVi al rivenditore prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.
- **La Casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.**

## Sicurezza dei bambini

- Questa apparecchiatura deve essere adoperata solo da persone adulte. **AssicurateVi che i bambini non tocchino i comandi o non giochino con l'apparecchiatura.**
- Le parti esposte di questa apparecchiatura si riscaldano durante la cottura e rimangono calde per un certo tempo anche dopo lo spegnimento. **Tenete lontani i bambini fino a quando l'apparecchiatura non si è raffreddata.**

## Durante l'uso

- Questo prodotto è stato realizzato per cuocere cibi, all'interno di abitazioni comuni a scopo non professionale. **Evitate di usarlo per qualsiasi altro scopo.**
- E' rischioso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo prodotto.
- **Tenete ben pulita l'apparecchiatura.** I residui di cibo possono causare rischi di incendio.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchiatura, assicurateVi che tutti i comandi siano in posizione **"CHIUSO"** o **"SPENTO"**.

- Se usate una presa di corrente nelle vicinanze di questa apparecchiatura, fate attenzione che i cavi degli elettrodomestici che state usando non la tocchino e siano **sufficientemente lontani dalle parti calde di questa apparecchiatura.**

## Assistenza tecnica

- In caso di guasti, **non cercate mai di riparare l'apparecchiatura di persona.** Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono causare danni e incidenti. Per prima cosa, consultate il contenuto di questo libretto. Se non trovate le informazioni che Vi interessano, **contattate il Centro di Assistenza più vicino.** L'assistenza a questa apparecchiatura deve essere effettuata da un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Richiedete sempre l'impiego di ricambi originali.



## Consigli per la protezione dell'ambiente

- Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di dare il Vostro contributo alla conservazione dell'ambiente, utilizzando gli appositi canali di raccolta differenziata.
- **Apparecchiature in disuso**
- Gli apparecchi dismessi o non più utilizzabili non sono rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico, diversi materiali impiegati nella produzione della Vostra apparecchiatura possono essere recuperati.
- InformateVi sulla attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore specializzato, oppure presso la Vostra Amministrazione Comunale.
- **Prima di rottamare l'apparecchiatura, tagliate il cavo di alimentazione e rendetela inservibile.**

**Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzioni e sull'apparecchio.**

### COSTRUTTORE:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.  
Viale Bologna 298  
47100 FORLÌ (Italia)

**È molto importante che questo libretto di istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurateVi che il libretto venga consegnato al nuovo utente, affinché possa essere messo al corrente del funzionamento della macchina e delle relative avvertenze.**

# Indice

## Per l'Utente

Per la Vostra sicurezza	2
Istruzioni per l'uso	3
Pulizia e manutenzione	4
Assistenza e ricambi	5
Condizioni di garanzia	5



Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive CEE:

- 73/23 e 90/683 (relative alla Bassa Tensione);
- 89/336 (relativa alla Compatibilità Elettromagnetica);
- 90/396 (relativa alla Apparecchiature a Gas)
- 93/68 (relativa alle Norme Generali) e successive modificazioni.

## Per l'Installatore

Caratteristiche tecniche	5
Collegamento alimentazione gas	7
Collegamento elettrico	8
Adattamento ai diversi tipi digas	9
L'incasso nei mobili componibili	10

## Guida alla lettura delle istruzioni

Questi simboli Vi aiuteranno a trovare velocemente le informazioni più importanti.



Informazioni sulla sicurezza



Istruzioni "passo dopo passo"



Consigli utili e suggerimenti



Informazioni legate alla protezione dell'ambiente

## Istruzioni per l'uso



**Prima di usare l'apparecchiatura, rimuovete tutti i materiali d'imballo, comprese le etichette pubblicitarie e le eventuali pellicole protettive.**

### Le manopole di comando del piano di cottura

Nella parte frontale del piano si trovano le manopole per il funzionamento dei fornelli a gas. I simboli posti sulle manopole hanno il seguente significato:

- nessuna erogazione di gas
- 🔥☆ massima erogazione di gas
- 🔥 minima erogazione di gas

### Accensione dei fornelli



**Per ottenere più facilmente la fiamma, accendete il fornello prima di mettere un recipiente sulla griglia.**



Per accendere un fornello:

- Spingete a fondo la manopola corrispondente al fornello e ruotatela in senso antiorario fino al simbolo di "massima erogazione".
- Dopo aver acceso la fiamma, tenete premuta la manopola per circa **5 secondi**; questo tempo è necessario per riscaldare la "termocoppia" (Fig. 1, lettera C) e disattivare la valvola di sicurezza, che altrimenti fermerebbe l'erogazione del gas.
- Quindi, **controllate che la fiamma sia regolare** e ruotate la manopola fino ad ottenere l'intensità desiderata.



**In caso di mancanza di energia elettrica**, avvicinate una fiamma al bruciatore e procedete come già descritto.

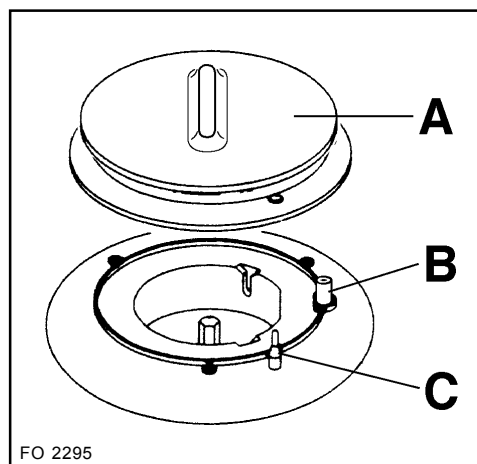


Fig. 1

FO 2295

A - Cappello del bruciatore

B - Generatore di scintille

C - Termocoppia

Se dopo alcuni tentativi la fiamma non si accende, controllate che il "cappello" del bruciatore (indicato nella figura 1 con la lettera A) sia nella corretta posizione.

Per spegnere la fiamma, ruotate la manopola in senso orario fino al simbolo ●.



**Prima di togliere i recipienti dai fornelli, abbassate sempre la fiamma o spegnetela.**

### Per un corretto uso del piano

Per un minor consumo di gas ed un migliore rendimento, usate solamente recipienti **a fondo piatto** e di dimensioni adatte ai fornelli, come evidenziato nella tabella riportata nella pagina seguente.

Inoltre, non appena un liquido inizia a bollire, fate attenzione a ridurre la fiamma quanto basta per mantenere l'ebollizione.



Si sconsiglia la cottura prolungata con pietre ollari, teglie in terracotta o piastre in ghisa. È da evitare anche l'impiego di fogli di alluminio a protezione del piano durante il funzionamento.

Bruciatore	diametro minimo	diametro massimo
Grande (rapido)	180 mm	260 mm
Medio (semirapido)	120 mm	220 mm
Piccolo (Ausiliario)	80 mm	160 mm

## Pulizia e manutenzione



Prima di ogni operazione disinserite l'apparecchiatura dalla rete elettrica e lasciatela raffreddare.

### Pulizia generale

Lavate le parti smaltate con acqua tiepida e detersivo, evitando di usare prodotti abrasivi che potrebbero rovinarle. Lavate frequentemente gli spartifiamma e i cappellotti con acqua bollente e detersivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione.

Le griglie del piano possono essere lavate anche nella lavastoviglie. Per le macchie persistenti usare i normali detersivi non abrasivi o prodotti specifici, comunemente reperibili in commercio. Vi raccomandiamo di non usare per la pulizia pagliette, lane di acciaio o acidi.

Dopo il lavaggio, rimettete le griglie al loro posto, controllandone la corretta posizione. **Attenzione!** Le griglie laterali e quella centrale non sono intercambiabili tra loro. Dopo la pulizia, riposizionate le griglie laterali (più piccole) sui bruciatori laterali e la griglia centrale (più grande) sul bruciatore centrale.

### Piano di lavoro

Pulite regolarmente il piano in vetro con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e poco sapone liquido. Evitate di usare i seguenti prodotti:

- detersivi per la casa o candeggianti;
- pagliette saponate non adatte a recipienti anti-aderenti;
- pagliette in lana di acciaio;
- smacchiatori per il bagno o lavabi.

Nel caso il piano in vetro dovesse sporcarsi notevolmente, utilizzate prodotti specifici reperibili in commercio.



Se notate rotture o fessure sul piano di vetro, disinserite immediatamente l'apparecchiatura, rivolgetevi ad un Centro di Assistenza Tecnica ed evitate di usare l'apparecchiatura finché non è stata riparata.

### Accenditore elettrico

L'accensione automatica dei fornelli è assicurata dalla presenza di una "candeletta" in ceramica ed un elettrodo in metallo (indicati nella Fig. 1 con la lettera B). Procedete periodicamente ad una accurata pulizia di queste parti del piano. Inoltre, per evitare difficoltà di accensione, controllate che i fori del cappello del bruciatore non siano otturati.

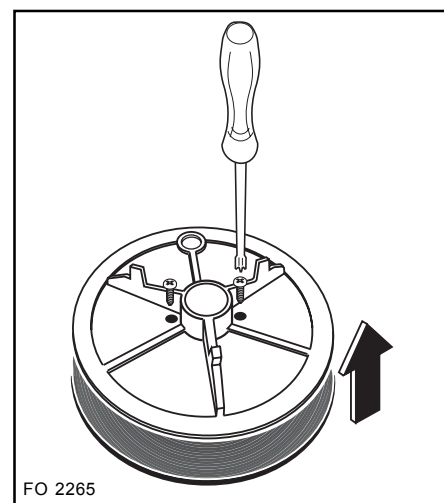


Fig. 2

FO 2265

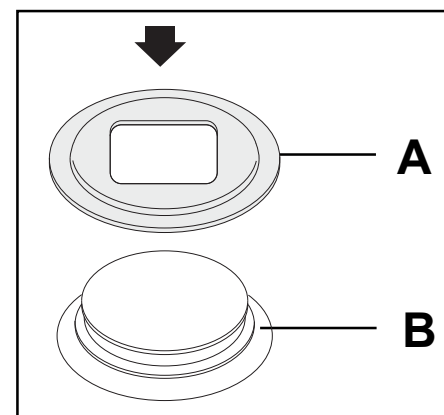
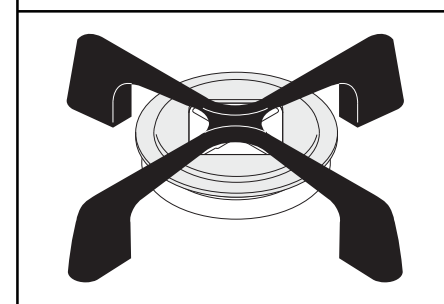


Fig. 3



Per rimuovere le incrostazioni dai fori del cappello del bruciatore, togliete le due viti di fissaggio dalla parte inferiore del cappello e separate le due parti (Fig. 2). Terminata la pulizia, rimontate insieme le due parti e rimettetele correttamente nella loro posizione sul bruciatore.

**ATTENZIONE!** Per ottenere migliori risultati sulle cotture lente ed a calore diffuso, è disponibile un diffusore di fiamma (Fig. 3 - A) specifico da utilizzare sul bruciatore semirapido (Fig. 3 - B) con pentole Ø 160 – 180 mm.

È possibile ordinare tale diffusore presso ogni centro di assistenza tecnica indicando il codice **354009003/6**.

**Si sconsiglia l'uso di diffusori di fiamma diversi, in quanto non idonei alle particolari caratteristiche del piano.**

# Assistenza e ricambi

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria, deve essere fatta con la massima cura e attenzione.

Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino, specificando il tipo di inconveniente, il modello dell'apparecchiatura (**Mod.**), il numero di prodotto (**Prod. No.**) ed il numero di fabbricazione (**Ser. No.**). Questi dati sono riportati nella targhetta collocata sull'ultima pagina di copertina.

I ricambi originali, certificati dal costruttore del prodotto, e contraddistinti da questo marchio si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e Negozi di Ricambi Autorizzati.



## Manutenzione periodica

Fate controllare periodicamente lo stato di conservazione e di efficacia del tubo del gas, e se presente, del regolatore di pressione. Qualora venissero riscontrate anomalie, non richiedete riparazioni, ma fate sostituire la parte difettosa.

A garanzia del buon funzionamento e della sicurezza, è necessario procedere periodicamente all'ingrassaggio dei rubinetti di regolazione del gas.

- **La lubrificazione periodica dei rubinetti deve essere eseguita SOLAMENTE DA PERSONALE QUALIFICATO al quale ci si deve rivolgere anche nel caso si riscontrassero anomalie nel funzionamento dell'apparecchiatura.**

## Condizioni di garanzia

La Sua nuova apparecchiatura è coperta da **garanzia**. Le condizioni di garanzia sono riportate per esteso nell'opuscolo "**TOP SERVICE**" che trovate all'interno dell'apparecchiatura.

Conservi con cura, insieme all'opuscolo "**TOP SERVICE**", la **ricevuta** o lo **scontrino fiscale**, oppure ancora la **bolla di accompagnamento**, che servono a documentare l'acquisto della Sua apparecchiatura e la data in cui è avvenuto.

In caso di intervento del Servizio di Assistenza, esibite questi documenti al personale incaricato. Senza il rispetto di questa procedura, il Servizio di Assistenza

sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

### Il Servizio di Assistenza

**Tecnica**, attraverso i suoi numerosi Centri autorizzati, presta in Italia assistenza alle più prestigiose marche di elettrodomestici. In caso di necessità, potrà cercare il Centro più vicino consultando l'opuscolo "**TOP SERVICE**" oppure le Pagine Gialle nella rubrica Elettrodomestici/Riparazione, alla voce «**Electrolux Service**».



## Caratteristiche tecniche

### Potenza bruciatori Gas

Bruciatore rapido (grande)	3,1 kW (G 20)
	2,7 kW (G 28-30/37)
	3,1 kW (G 110)
Bruciatore ausiliario (piccolo)	1 kW
Bruciatore semirapido (medio)	1,9 kW
Categoria	III 1a2H3+
Apparecchio di classe :	3
Taratura apparecchio	Gas Metano 20 mbar
Raccordo di entrata gas	G 1/2"
Tensione di alimentazione	230 V 50 Hz

### Dimensioni dell'apertura per l'incasso

Larghezza	560 mm
Profondità	480 mm

### Dimensioni del piano

Larghezza	750 mm
Profondità	510 mm

## Caratteristiche dei bruciatori

TIPO DI GAS	TIPO BRUCIATORE	MARCATURA UGELLI 1/100 mm	PORTATA TERMICA NOMINALE kW	PORTATA TERMICA RIDOTTA kW	PORTATA NOMINALE IN		PRESSIONE NOMINALE mbar
					m <sup>3</sup> /h	g/h	
GAS NATURALE (Metano)	Rapido (grande)	121	3,1	0,65	0,295	-	20
	Semirapido (medio)	96	1,9	0,45	0,181	-	
	Ausiliario (piccolo)	70	1,0	0,33	0,095	-	
GAS LIQUIDO (Butano/Propano)	Rapido (grande)	88	3,1	0,65	-	225	28-30/37
	Semirapido (medio)	71	1,9	0,45	-	138	
	Ausiliario (piccolo)	50	1,0	0,33	-	73	
GAS MANUFATTURATO (Città)	Rapido (grande)	290	3,1	0,65	0,703	-	8
	Semirapido (medio)	210	1,9	0,45	0,431	-	
	Ausiliario (piccolo)	142	1,0	0,33	0,227	-	

## Diametri del By-pass

Bruciatore	Ø By-pass del rubinetto in centesimi
Ausiliario	28
Semi-rapido	32
Rapido	40



**ATTENZIONE:** Questo apparecchio può essere installato e funzionare **solo in locali permanentemente ventilati** secondo UNI 7129 e UNI 7131.

L'installazione dell'apparecchiatura ed il collegamento alla rete elettrica devono essere eseguiti solamente da **PERSONALE QUALIFICATO**. Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia **DISINSERITA** dalla rete elettrica.

**La società costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da una installazione non conforme alle norme vigenti o da un mancato rispetto delle norme antinfortunistiche.**

## Locale di installazione

Per il buon funzionamento dell'apparecchio a gas è indispensabile che nel locale possa affluire, in modo naturale, l'aria necessaria alla combustione del gas. (L'installatore deve seguire le norme in vigore UNI-CIG 7129 - 7131).

L'afflusso di aria nel locale deve avvenire direttamente attraverso aperture praticate su pareti esterne (Fig. 4). Queste aperture devono avere una sezione libera di passaggio di almeno 100 cm<sup>2</sup>, se l'apparecchiatura è dotata di dispositivo di sicurezza, o 200 cm<sup>2</sup>, se l'apparecchiatura non è dotata di dispositivo di sicurezza.

Questa apertura deve essere costruita in modo da non venire ostruita sia dall'interno che dall'esterno e posizionata vicino al pavimento, preferibilmente al lato opposto all'evacuazione dei prodotti della combustione. Nel caso questa apertura non sia fattibile nel locale dove

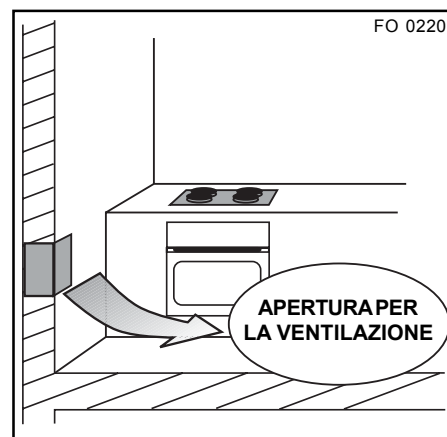


Fig. 4

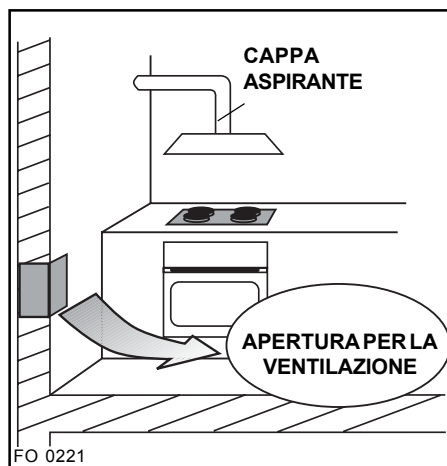


Fig. 5



è installata l'apparecchiatura, l'aria necessaria può provenire da un locale adiacente, purchè:

- questo locale non sia una camera da letto o un ambiente pericoloso;
- questo locale non sia in depressione;
- la ventilazione fra il locale dove è installato l'apparecchio ed il locale adiacente sia assicurata mediante aperture permanenti (UNI-CIG 7129).

## Scarico dei prodotti della combustione

Gli apparecchi di cottura a gas devono scaricare i prodotti della combustione attraverso cappe collegate direttamente a canne fumarie o direttamente all'esterno (Fig. 5).

In caso non sia possibile installare la cappa, è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato alla parete esterna o alla finestra dell'ambiente, purchè esistano le condizioni affinché l'apertura per la ventilazione possa essere aumentata (vedi fig.6) in proporzione alla portata dell'elettroventilatore stesso (UNI-CIG 7129).

Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire, per un ambiente cucina, un ricambio orario d'aria pari a 3 - 5 volte il suo volume.

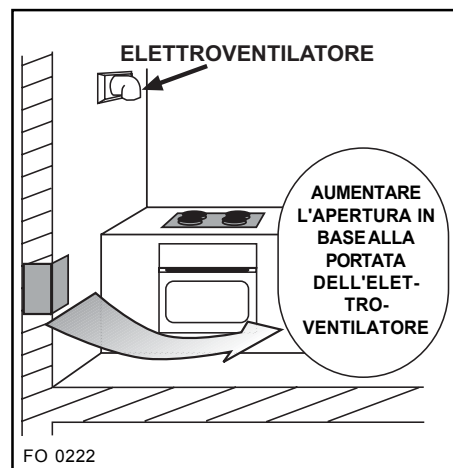


Fig. 6

## Collegamento alimentazione gas

Il collegamento gas deve essere eseguito in conformità con le norme UNI-CIG 7129 - 7131. L'apparecchiatura esce dalla fabbrica collaudata e regolata per il tipo di gas indicato nella targhetta che si trova nella protezione inferiore, vicino al tubo di collegamento gas. AccertateVi che il tipo di gas con cui sarà alimentata l'apparecchiatura sia lo stesso indicato nella targhetta.

In caso contrario procedete secondo le indicazioni riportate nel paragrafo "Adattamento a diversi tipi di gas". Per il massimo rendimento ed il minor consumo, assicurateVi che la pressione di alimentazione del gas rispetti i valori indicati nella tabella delle "Caratteristiche dei bruciatori".

Qualora la pressione del gas impiegato sia diversa (o variabile) rispetto a quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione di ingresso, un appropriato regolatore di pressione per gas canalizzati (**NON GPL**) conforme alla norma UNI-CIG 7430.

L'utilizzo di regolatori di pressione per gas liquidi (GPL) è consentito purchè questi siano conformi alla norma UNI-CIG 7432.

Sulla zona terminale della rampa, comprensiva di dado filettato GJ 1/2", viene montato il raccordo, interponendo fra i componenti la guarnizione come rappresentato in Fig. 7. Avvitare le parti senza forzare, orientare il raccordo nella direzione voluta e quindi serrare il tutto.

## Allacciamento

Eseguite l'allacciamento all'impianto gas mediante tubo metallico rigido e raccordi conformi alla norma UNI-CIG 7129, oppure con tubo flessibile di acciaio inox conforme alla norma UNI-CIG 9891, limitatamente a quelli la

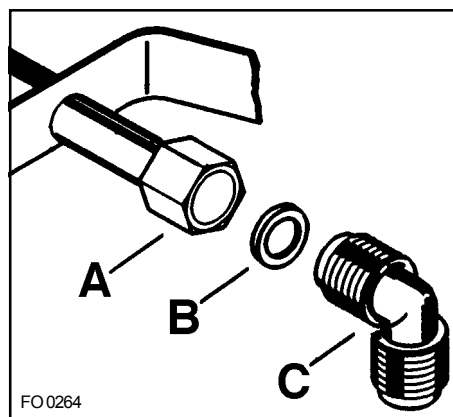


Fig. 7

- A) Terminazione rampa con dado
- B) Guarnizione
- C) Raccordo orientabile

cui massima estensione è di 2 metri. Fate attenzione che, nel caso di impiego di tubi metallici flessibili, gli stessi non vengano a contatto con parti mobili o schiacciati. Prestate la medesima attenzione anche quando è previsto un abbinamento forno e piano.

Il raccordo di entrata gas nelle apparecchiature è filettato 1/2" maschio cilindrico.

Eseguite l'allacciamento evitando sollecitazioni di qualsiasi genere all'apparecchio.

### IMPORTANTE

- Ad installazione ultimata, verificate sempre la perfetta tenuta di tutti i raccordi usando una soluzione saponosa. Non eseguite mai questo controllo con una fiamma.

# Collegamento elettrico

L'apparecchiatura è predisposta per un funzionamento con una tensione di alimentazione di 230 V monofase. Il collegamento deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare il collegamento accertatevi che:

- 1) la valvola limitatrice e l'impianto elettrico possano sopportare il carico dell'apparecchio (vedere targhetta matricola);
- 2) l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di terra secondo le norme vigenti;
- 3) la presa o l'interruttore omnipolare usati siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

Montate sul cavo una spina adatta al carico e collegatela ad una adeguata presa di sicurezza.

Desiderando un collegamento diretto alla rete, è necessario interporre fra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore.

Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore.

Il cavo di fase di colore marrone (proveniente dal morsetto "L" della morsetteria) deve sempre essere collegato alla fase della rete di alimentazione.

In ogni caso il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore a 90°C.

Un esempio di percorso ottimale è rappresentato in Fig. 8. Il cavo viene guidato mediante l'utilizzo di fascette fissate lateralmente al mobile, in modo da evitare qualsiasi contatto con l'apparecchiatura sottostante al piano di cottura.

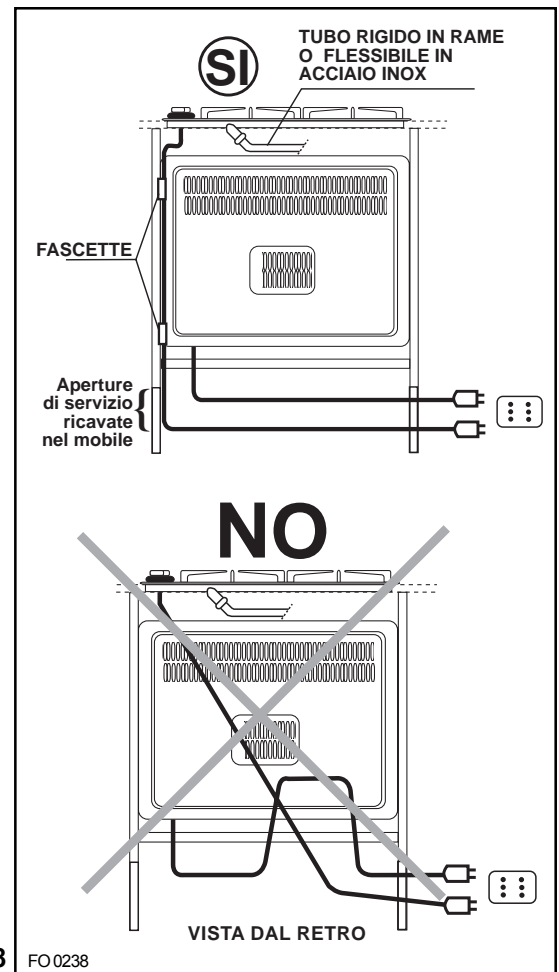


Fig. 8 FO 0238

## Sostituzione del cavo di alimentazione

Nel caso di sostituzione del cavo è necessario usare solo cavi del tipo H05V2V2-F (T90) o H05 BB-F adatti al carico e alla temperatura di esercizio. Inoltre, è necessario che il cavetto di terra giallo/verde sia più lungo di circa 2 cm. dei cavetti di fase e neutro (Fig. 9-a). Dopo l'allacciamento provare gli elementi riscaldanti facendoli funzionare per circa 3 minuti.

Per aprire il coperchio morsetteria e accedere ai morsetti di collegamento, procedete come segue:

- inserite la punta a taglio di un cacciavite nelle sporgenze poste sul lato in vista della morsetteria;
- premete leggermente e fate leva verso l'alto (Fig. 9-b).

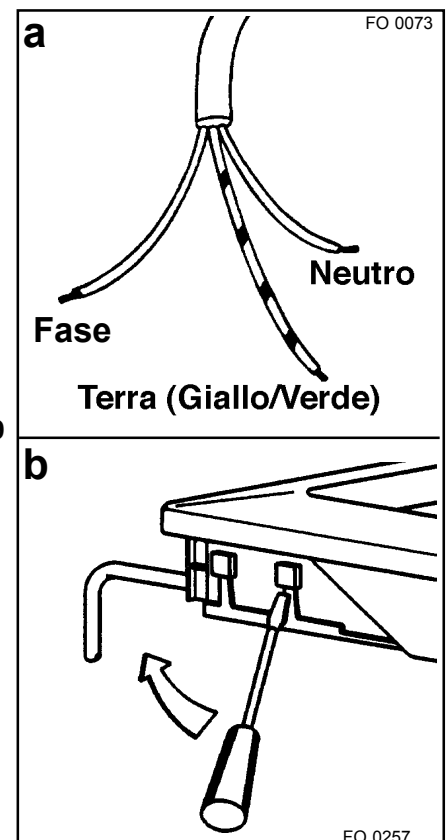


Fig. 9



# Adattamento ai diversi tipi digas

## Sostituzione degli ugelli

**i** L'apparecchiatura non è provvista di ugelli per gas città. Qualora fosse necessario, richiedere al rivenditore o al più vicino centro di Assistenza Tecnica l'apposita confezione di ugelli e sostituirli come descritto nel seguente paragrafo.

Per sostituire gli ugelli:

- 1) Togliete le griglie.
- 2) Togliete i cappellotti dei bruciatori.
- 3) Con una chiave a tubo da 7 svitate e togliete (Fig. 10) gli ugelli, sostituendoli con quelli corrispondenti al tipo di gas di funzionamento (vedi tabella 'Caratteristiche dei bruciatori' a pagina 6).  
Per adattare gli ugelli al funzionamento con gas Città, dopo aver montato gli appositi ugelli (indicati nella figura 11 con la lettera B), avvitate sui medesimi le apposite gabbiette: per i bruciatori semirapido e ausiliario usate la gabbietta indicata dalla lettera A (con foro Ø 10), per il bruciatore rapido la gabbietta indicata dalla lettera C (con foro Ø 16).
- 4) Rimontate le parti eseguendo all'inverso le operazioni descritte.
- 5) Sostituite quindi la targhetta taratura (posizionata vicino all'attacco della rete gas) con quella corrispondente al nuovo tipo di gas. Quest'ultima si trova nel sacchetto degli iniettori a corredo.

Qualora la pressione del gas impiegato sia diversa (o variabile) rispetto a quella prevista, è necessario installare sulla tubazione di ingresso, un appropriato regolatore di pressione per gas canalizzati (**NON GPL**) conformi alla norma UNI-CIG 7430.

## Regolazione del minimo

Per regolare il minimo, procedete come segue.

- 1) Accendete il bruciatore come precedentemente descritto.
- 2) Portate il rubinetto sulla posizione di minima fiamma.
- 3) Estraete le manopole (Fig. 12).
- 4) Con un cacciavite a taglio sottile, agite sullo spillo by-pass (vedi Fig. 13).

Se operate una trasformazione da gas metano a gas Gpl, avvitate a fondo in senso orario lo spillo by-pass. Se invece operate una trasformazione da gas metano a gas città, svitatelo di circa 3/4 di giro.

In ogni caso il risultato dovrà essere una piccola fiamma omogenea e regolare su tutta la corona del bruciatore.

- 5) Verificate infine che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

Le operazioni di adattamento sopra descritte si possono effettuare agevolmente, qualunque sia il posizionamento o il fissaggio del piano di cottura al mobile da cucina.

L'utilizzo di regolatori di pressione per gas liquidi (GPL) è consentito purché questi siano conformi alla norma UNI-CIG 7432.

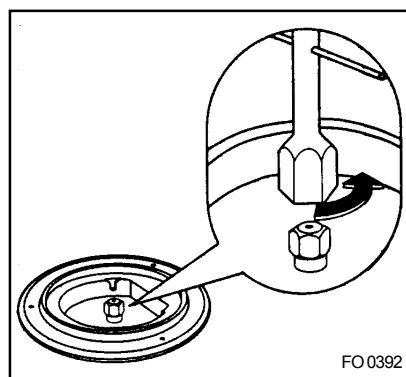


Fig. 10

FO 0392

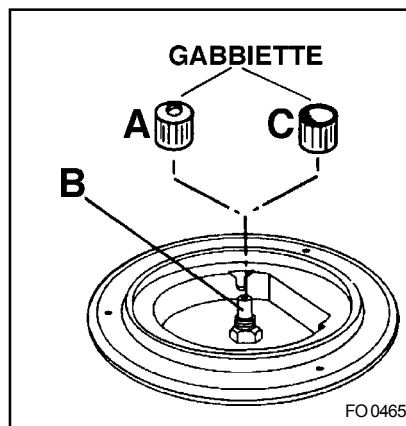


Fig. 11

FO 0465

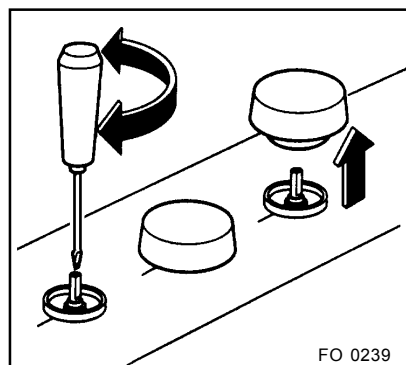
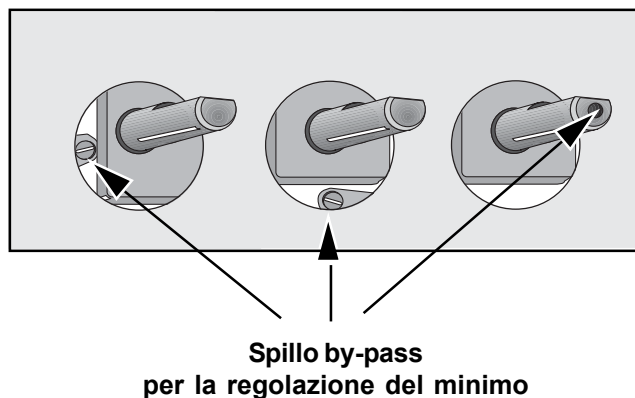


Fig. 12

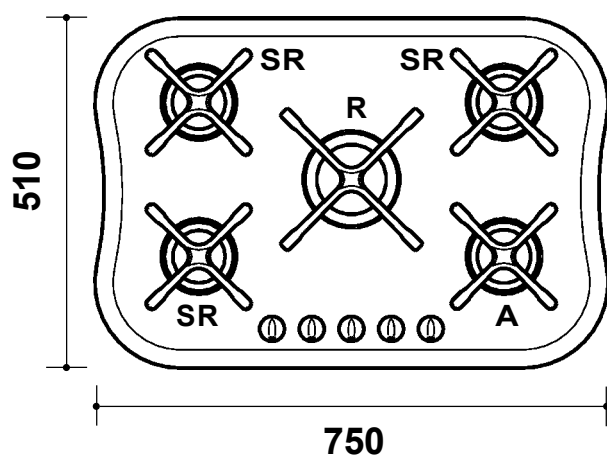
FO 0239

Fig. 13



Spillo by-pass  
per la regolazione del minimo

# L'incasso nei mobili componibili



A = Bruciatore ausiliario  
 SR = Bruciatore semirapido  
 R = Bruciatore rapido

Le dimensioni sono espresse in millimetri

Questi piani sono previsti per l'inserimento in mobili componibili da cucina aventi una profondità compresa tra 550 e 600 mm. e opportune caratteristiche.

Le pareti laterali dei mobili in cui viene installato il piano di cottura non possono superare in altezza il piano di lavoro. Una eventuale parete laterale la cui altezza superi quella del piano dovrà trovarsi ad almeno 150 mm. dalla sfondatura nel top.

Le dimensioni del piano e della sfondatura sono indicate nella figura 14.

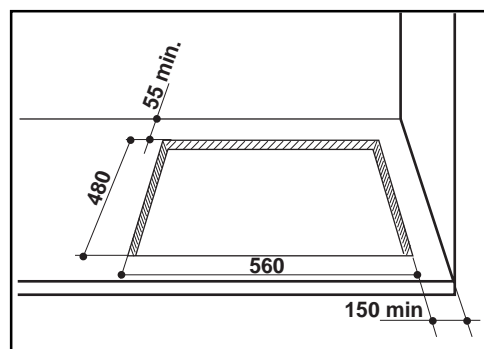


Fig. 14

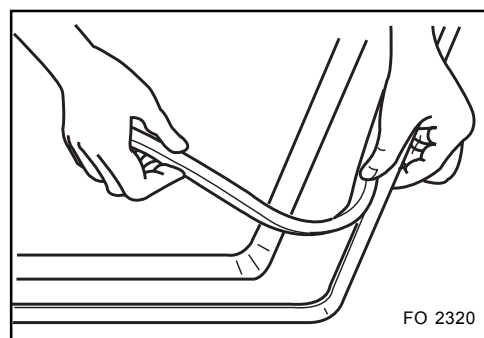


Fig. 15

FO 2320

## Inserimento e fissaggio

Prima di inserire il piano nella sfondatura, posizionate l'apposita guarnizione adesiva sul bordo inferiore del piano di vetro. E' importante fissare questa guarnizione in modo uniforme, senza interruzioni o sovrapposizioni, per prevenire infiltrazioni di liquido sotto il piano di cottura.

- 1) Togliete le griglie e i cappelli dei bruciatori e capovolgete il piano di cottura, facendo attenzione a non danneggiare le candelette di accensione e le termocoppie.
- 2) Posizionate la guarnizione sul bordo inferiore del piano di vetro come descritto nella Fig. 15.
- 3) Sistemate il piano di cottura nella sfondatura del mobile curandone la centratura. Fissate il piano al mobile con gli appositi squadretti come descritto nella Fig. 16.

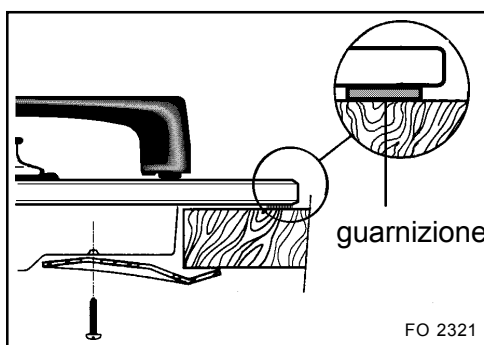


Fig. 16

FO 2321

# Possibilità di inserimento

Le dimensioni sono espresse in millimetri

## Su mobile base con portina

Nella costruzione del mobile è necessario vengano presi adeguati accorgimenti in modo da evitare possibili contatti con la scatola del piano surriscaldato durante il funzionamento dello stesso. La soluzione consigliata per evitare tale inconveniente è illustrata nella figura 17. Il pannello sotto il piano dovrà essere facilmente rimovibile per consentire, in caso di intervento dell'assistenza tecnica, il bloccaggio e lo sbloccaggio del piano.

## Su mobile base con forno

Il vano dovrà avere le dimensioni riportate nelle figg. 18 e 22 e dovrà essere munito di supporti per consentire una efficace aerazione.

Per evitare eccessivi surriscaldamenti, è opportuno eseguire l'installazione come descritto nelle fig. 19 e 20.

L'allacciamento elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni elettriche che per facilitare l'estraibilità frontale del forno. Pensili o cappe d'aspirazione dovranno trovarsi ad almeno 650 mm dal piano di cottura (Fig. 21).

Fig. 17

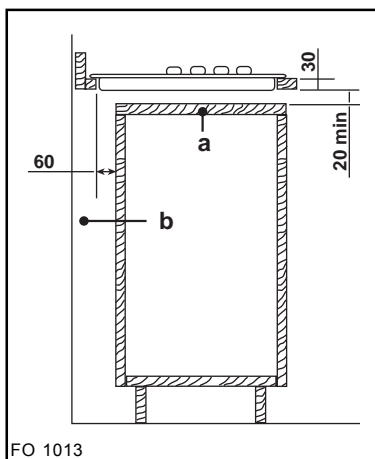
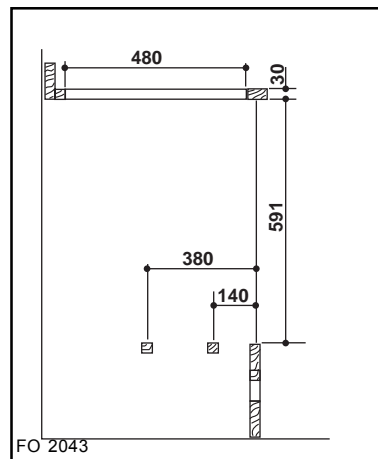


Fig. 18



- a) pannello del mobile smontabile
- b) eventuale spazio utile per gli allacciamenti

Fig. 19

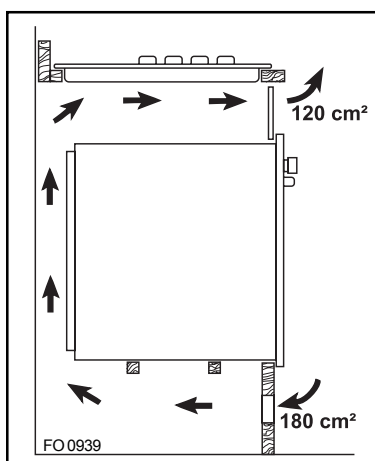


Fig. 20

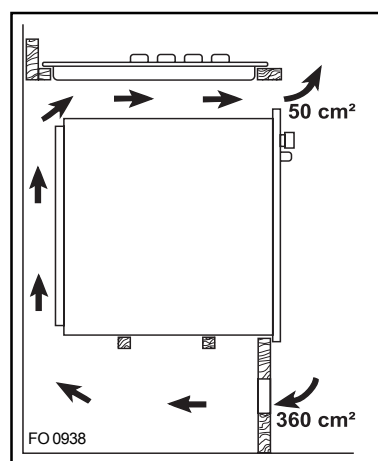


Fig. 21

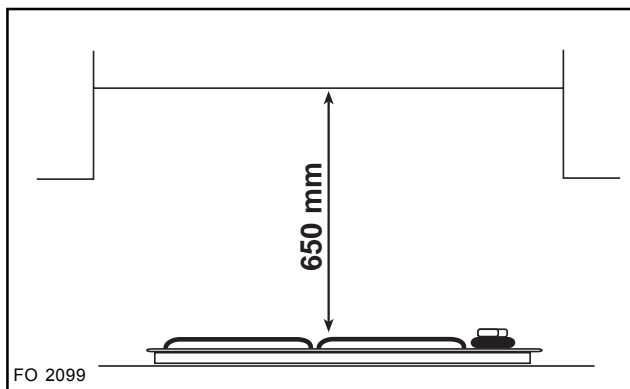
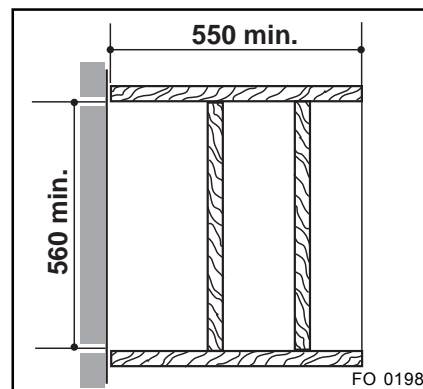


Fig. 22



 **From the Electrolux Group.** *The world's No.1 choice.*

*The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.*